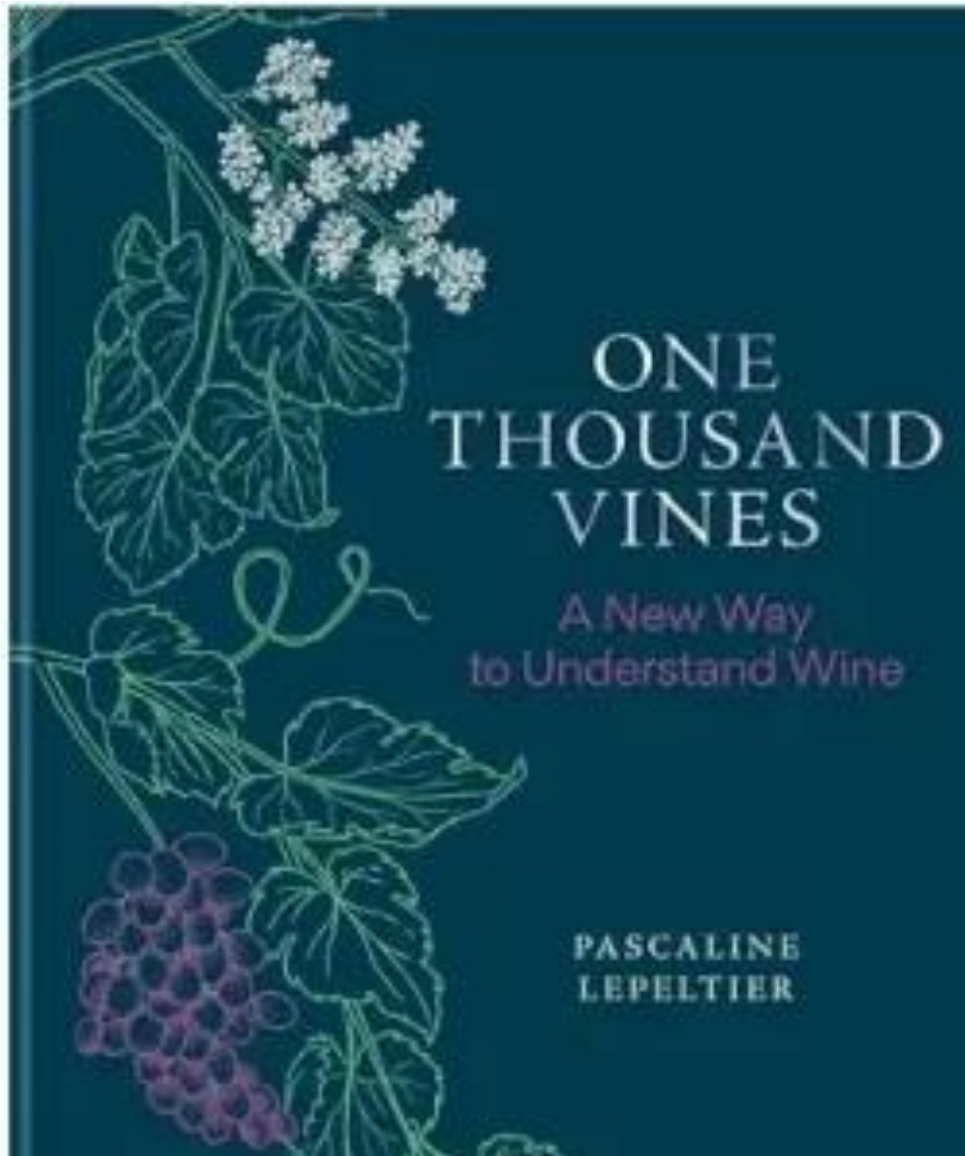


Pascaline Lepeltier, [One Thousand Vines: A New Way to Understand Wine](#)

Bron: The Wine Economist - Mike Veseth ([link](#))



Er zijn verschillende manieren om wijn te proeven, afhankelijk van uw doel. Er is proeven om simpelweg van de wijn te genieten, wat anders is dan proeven voor kritische beoordeling, wat anders is dan technisch proeven op zoek naar fouten die gecorrigeerd moeten worden.

Op dezelfde manier zijn er verschillende manieren om over wijn na te denken (en om boeken over wijn te lezen), afhankelijk van je doel. Als u nieuw bent op het gebied van wijn en op zoek bent naar een routekaart om uw keuze te begeleiden, kunt u bijvoorbeeld niet fout gaan met de *Windows on the World*-wijncursus van Kevin Zraly. Het is georganiseerd als een wijnkaart van een restaurant met rode wijnen hier, witte wijnen daar, en ook mousserende en versterkte wijnen. Zraly's idee van wijn begeleidt en inspireert al jaren wijndrinkers.

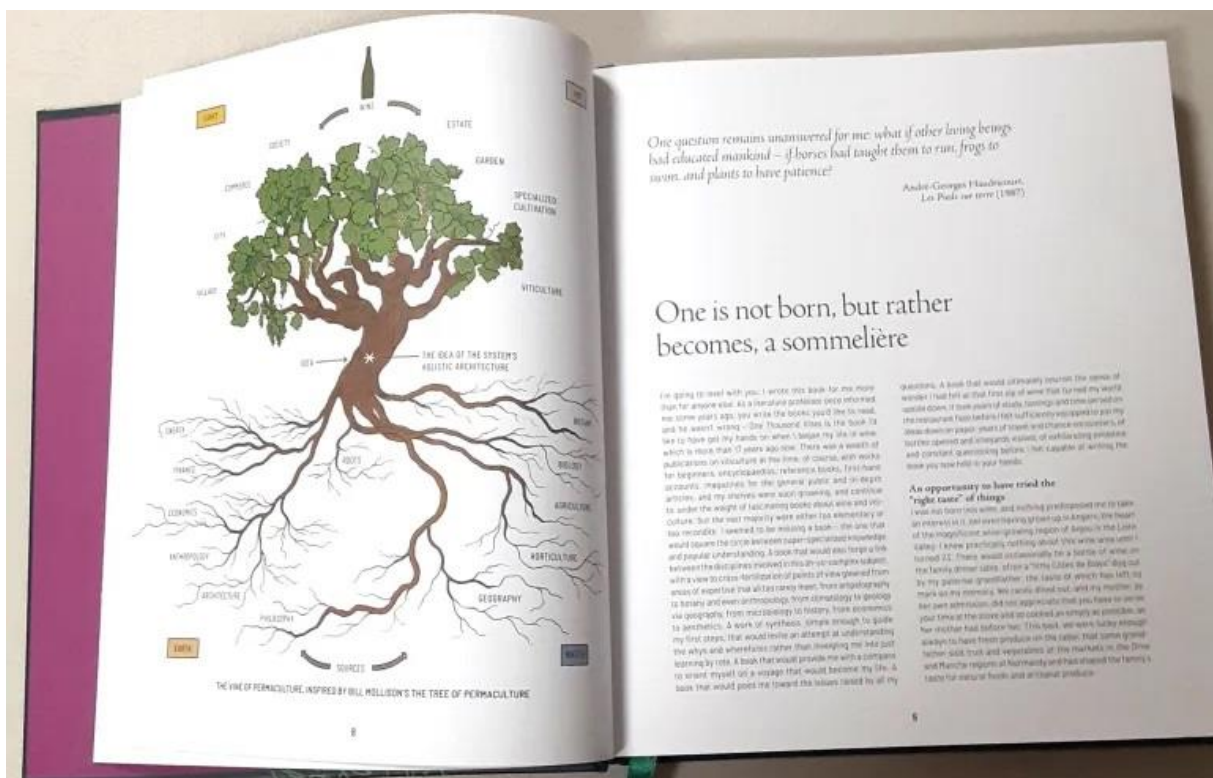
De volgende stap voor veel wijnliefhebbers is om dieper in te gaan op bepaalde regio's of soorten wijnen. Het doel hier is de waardering die gepaard gaat met meer kennis en plezier in de wijn zelf. Mijn boekenplank staat vol met boeken van het type 'De Wijnen van XYZ', als je begrijpt wat ik bedoel, en ze zijn meestal op een vrij standaard manier georganiseerd. We leren de druivensoorten, de geologie en geografie van de wijngebieden, en de wijnen zelf plus, afhankelijk van het specifieke boek, min of meer over de geschiedenis, mensen, profielen van wijnhuizen en aanbevolen wijnen.

Een Silo-Bashing-aanpak

Het is in deze context dat Pascaline Lepeltier een ‘nieuwe manier om wijn te begrijpen’ aanbiedt in haar grote, prachtig geïllustreerde, uitgebreide nieuwe boek, *One Thousand Vines*. Dit is een interdisciplinair idee van wijn. Terwijl veel andere boeken het begrip van wijn proberen te vergemakkelijken door ze in silo's van kennis te sorteren, gaat Lepeltier helemaal over het opblazen van silo's en zien hoe de stukjes en beetjes samenkomen. (De Financial Times-redacteur Gillian Tett heeft een boek geschreven met de titel *The Silo Effect* over silo's en hun ontevredenheid.)

Hoe werkt silo-bashing? Hier zijn een paar voorbeelden waarin de wijneconomie aan de orde komt, een onderwerp dat doorgaans niet voorkomt in wijnboeken voor een algemeen publiek. Neem eerst het onderwerp terroir. Terroir is een fundamenteel idee in wijn en wordt meestal benaderd als een combinatie van geografie, geologie, klimaat en druivensoorten. Soms (en dit is controversieel) worden de mensen die de wijn maken in de mix opgenomen omdat ze bepaalde praktijken en tradities belichamen die niet gemakkelijk op andere manieren kunnen worden verklaard.

Lepeltier voegt consumenten toe aan haar idee van terroir. Consumenten? De mensen die de wijn drinken? Nou, zo betoogt ze, wijn wordt uiteraard niet gemaakt tenzij er mensen zijn die het willen kopen en drinken. Hun voorkeuren en antipathieën vormen dus duidelijk de wijnidentiteit van de regio, naast de andere factoren. Het is bekrompen (of velen zijn silo-minded) om aan wijn te denken buiten de mensen voor wie hij gemaakt is.



Wijn en water opnieuw bezocht

En dan, om een beperkter onderwerp te kiezen, is er de relatie tussen water en wijn. Wijnstokken kijken graag naar water, zo wordt ons vaak verteld, en wijngaarden profiteren op verschillende belangrijke manieren van de nabijheid van rivieren, meren en oceanen. Heel waar.

Maar er is ook dit, suggereert Lepeltier: het transport van wijn is het grootste deel van de geschiedenis een probleem geweest. Vervoer over land was vóór de spoorwegen erg moeilijk. Water was de beste manier om wijn te verplaatsen: oceanen, rivieren, meren. Wijnbouwgebieden in de buurt van water genoten van natuurlijke marktroutes die hun wijnindustrie aanmoedigden om te groeien. De wijnproductie was beperkter en meer gelokaliseerd, waar geen handel over water bestond.

Voor alle duidelijkheid: het doel van Lepeltier is niet simpelweg om economie in het wijnverhaal te verweven waar dat belangrijk is; het is om een raamwerk te creëren, een manier van denken, zodat de lezer alles wat relevant is aan alles wat belangrijk is kan koppelen. Dat is een grote taak, dus schetst de auteur het proces in een korte inleiding genaamd 'Reading One Thousand Vines'.

Lepeltier vertelt ons dat ze gefrustreerd was toen ze wijn begon te studeren, omdat de standaardaanpak het uit het hoofd leren leek te vereenvoudigen en aan te moedigen. Ze merkte dat ze putte uit haar praktische kennis als sommelier en haar opleiding tot kritisch denken als student filosofie. Silo's begonnen te kantelen en dit ambitieuze en belangrijke boek is het resultaat.

Alles is verbonden

Je raakt misschien een beetje gedesoriënteerd als je One Thousand Vines begint te lezen, omdat andere wijnboeken vrij lineair zijn (druiven, regio's, wijnen, enz.). Dit boek lijkt meer op internet. Omdat alles op de een of andere manier met al het andere verbonden is, kun je vrijwel overal beginnen en word je meegenomen op een reis (wat niet precies hetzelfde zal zijn als wanneer je ergens anders zou beginnen). Je kunt erin en eruit duiken, zoals ik dat ook heb gedaan, en altijd eindigen met meer inzichten dan verwacht en nieuwe vragen om te onderzoeken.

Dat gezegd hebbende, heeft een boek als dit structuur nodig. De hoofdstukken zijn georganiseerd rond de ideeën van Reading Vines, Reading Landscapes en Reading Wines. De onderwerpen zijn bekend genoeg, maar de aanpak is anders dan bij de meeste andere boeken. Het is een fascinerende manier om wijn opnieuw te bedenken, gedreven door filosofie maar rijk aan voorbeelden uit de echte wereld. Ik heb tot nu toe veel geleerd en kijk ernaar uit om meer onverwachte verbindingen te leggen.

Benieuwd naar wijn

"Ik hoop dat het lezen van dit boek voor jou een kans zal zijn om verwondering te ervaren", schrijft Lepeltier aan het einde van de inleiding. Wijn proeven kan heerlijk zijn. Kan het nadenken erover de zintuigen op dezelfde manier aanspreken? Dit is je kans om erachter te komen.

One Thousand Vines is een uitzonderlijke prestatie die een speciaal plekje op uw wijnboekenplank verdient.

Te koop op Bol.com: [link](#)